

FOURME D'AMBERT AOC "OR DES DOMES"



CODICE	44090
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
TIPO DI LATTE	Vaccino Crudo
PESO	2,2 kg circa

Il più dolce dei blu francesi, prodotto fin dal tempo dei Romani

DESCRIZIONE	Formaggio erborinato dalla forma cilindrica, prodotto con latte vaccino crudo raccolto nelle zone dell'AOC
ASPETTO	E' un formaggio a pasta erborinata, cruda e non pressata. si presenta di forma cilindrica, con crosta sottile, asciutta e ricoperta di una scarsa muffa bianco-grigiastra. La pasta è di colore bianco avorio, con un'occhiatura rada nella quale si sviluppano le muffe
SAPORE	Dolce e delicato, con note di frutta secca e di fungo
STAGIONATURA	Almeno 1 mese
CURIOSITÀ	La stagionatura avviene in cave, nelle zone stabilite dal regolamento AOC, e dura almeno 28 giorni ma in genere si protrae per almeno 2 mesi
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Si presta molto ad essere utilizzato in cucina, per la preparazione di antipasti, insalate, souffles e crepe